Grupo Topgel

SOLUCIONES PARA EL PROFESIONAL DE LA RESTAURACIÓN | ABRIL 2015 |

www.grupotopgel.es

Topgel ❄❄❄

Topfresh

Grupo Topgel

INFORMA:

NUEVA LEY SOBRE LA INFORMACION ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

Desde la entrada en vigor el día 13.12.14 del Reglamento 1169/2011 sobre Información Alimentaria, las empresas alimentarias están obligadas a poner en su etiquetado la información alergénica en productos y platos preparados.

Esto es debido, al incremento de personas que sufren alergias o intolerancia alimentarias en los últimos años.

Aunque, la mayoría de las personas pueden comer una gran variedad de alimentos sin problemas, existe un porcentaje de la población en la que determinados alimentos pueden provocar reacciones adversas (alergia o intolerancia).

El nuevo Reglamento establece como de obligada declaración: "todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancia y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando en forma presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada".

Todas las empresas deben incluir en su etiquetado estos alérgenos y los alimentos entregados por colectividades, restaurantes, bares, catering, comedores públicos (colegios, hospitales…) y máquinas expendedoras, deberán cumplir con esta ley.

En el anexo II se especifican 14 sustancias alérgicas, unas conocidas, como el pescado y otras menos conocidas como los altramuces.

ESTAS 14 SUSTANCIAS ALÉRGICAS SON:

Para ello desde **Grupo Topgel**, ponemos a disposición de nuestros clientes esta información, tanto en el etiquetado del producto (aunque en algunos casos puede haber existencias de productos que no tenga declarados los alérgenos por haber sido fabricados antes de la entra en vigor del Reglamento), como en las correspondientes fichas técnicas.

Para una mayor facilidad del restaurador en nuestra revista adjuntaremos los logos de las sustancias alérgicas, al lado de cada uno de los productos que se estén promocionando.

Para facilitar de ahora en adelante la identificación de estos logos, en la contraportada pondremos esta información.

http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:ES:PDF

Producto Top

Especial **meriendas**

Te proponemos una **selección de meriendas modernas y deliciosas,** para que hagas más dulces las tardes. Divierten a los más pequeños a la vez que los alimentan. Éxito asegurado con nuestra selección de este mes.

24 horas

TARTALETA TARTÍN

Delicioso postre de manzanas caramelizada 64,3% y hojaldre con autentica mantequilla.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 120 g CAJA: 16 Ud.

MODO DE EMPLEO:
Quitar el film de plástico. Recalentar 10-15 minutos en el horno precalentado a 200°C o 1 minuto 30 seg. en el horno microondas a potencia 800w.

Topgel 1-2 horas 3 días

CARROT CAKE

Jugosa tarta precortada formada por capas de bizcocho con crema de queso de relleno. Toda la tarta cubierta por crema de queso y trocitos de frutos secos en la superficie.

ESPECIFICACIONES: UNIDAD: 1.900 g precortada en 16 unidades.

MODO DE EMPLEO:
Antes de descongelar extraer la tarta de la bolsa.

Topgel 12 horas 3 días

TARTA DE SANTIAGO

Llevamos a tu mesa una de los postres más conocidos de la gastronomía española, la tarta de almendra IGP. Elaborada con la receta original procedente de Galicia, con sabor inconfundible a almendras, ya que lleva un 36% de almendra en su composición. ¡Un postre que nunca puede fallar en tus menús!

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 800 g CAJA: 1 Ud.

Topgel 2 horas 2 días

CREPE DE CHOCOLATE CON AVELLANAS

Crepes rellenos de cacao y avellana, que pueden servirse del tiempo, con helado de vainilla, o simplemente con nata y puedes adaptarlos a tus desayunos, meriendas o postres.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 30 g
CAJA: 2 estuches. (40 Ud.)

Topgel 24 horas 24 horas

TORTITAS PANCAKES

Pancake de estilo americano, con mantequilla. Una textura suave con un sabor auténtico. Fácil de preparar: calentar para la merienda, como base de postre con crema y fresas, etc.

ESPECIFICACIONES:
PESO: 40 g
DIAMETRO: 11 cm
CAJA: 72 Ud. de 40 g

Tapas

Topgel

POTÓN REBOZADO

Potón (50%) rebozado en harina con un toque tradicional de ajo y perejil.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 30 g aprox. BOLSA: 1 Kg
CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír sin descongelar en abundante aceite caliente.

4,23 €/Kg
La ración de 100 g sale a 0,42 €

Topgel

EMPANADA COCIDA DE CARNE / ATÚN

Mezcla de ingredientes cocinados extendida entre dos láminas de masa dispuestas para ser horneadas. Adornada con 2 tiras de masa en sentido horizontal.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 1.800 g
CAJA: 1 Ud.

MODO DE PREPARACIÓN:
Descongelar y listo.

9,67 €/Ud.
La ración de 100 g sale a 0,54 €

Topgel

HUEVO MOLL CON BECHAMEL

En Topgel te invitamos a que degustes este huevo cocido en rodajas (35%) recubierto de una suave bechamel y un delicioso empanado.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 30-45 g BOLSA: 1 Kg CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Puede cocinarse nada más sacarlo del congelador, aunque es preferible dejar que pierda frío a temperatura ambiente durante unos minutos.
Freír en abundante aceite muy caliente.

Topgel

MINI SALCHICHA FRANKFURT-BACÓN

Disfruta de esta mini-salchicha Frankfurt compuesta por carne de pavo y cerdo. En Topgel la envolvemos en una loncha de bacón y la sujetamos con un palillo para facilitarte su manipulación.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 22 g BOLSA: 500 Kg CAJA: 10 bolsas (5 Kg.)

MODO DE PREPARACIÓN:
Descongelar el producto y freír en abundante aceite durante 3-5 minutos, o calentar en HORNO convencional o MICROONDAS.

Topgel

MINI ROLLITO DE PRIMAVERA

El tradicional rollito de primavera relleno de verduras (repollo, zanahorias y champiñones) en formato mini pero conservando su delicioso sabor.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 20 g BANDEJA: 60 Ud. CAJA: 6 bandejas.

MODO DE PREPARACIÓN:
No es necesario descongelar. Freír en sartén o freidora con aceite muy caliente (180º C) durante 3-4 minutos hasta que la pasta esté dorada.

Topgel

MINI FLAMENQUINES DE JAMÓN Y QUESO

Pequeños y sabrosos cilindros empanado, rellenos de fiambre y queso.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 25 g aprox. BOLSA: 1 Kg CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír sin descongelación previa en abundante aceite caliente.
Temperatura máxima (180 - 190º C).
Dejar dorar entre 2 y 3 minutos.

QUESO DE CABRA FRESCO EN TEMPURA

Exquisito y suave queso fresco de cabra recubierto en una fina tempura. Pruébalo acompañado de salsa de frambuesa o de reducción de Vinagre de Módena. ¡Delicioso!

ESPECIFICACIONES: BOLSA: 250 g CAJA: 12 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Preparar tal y como sale de la bolsa, sin dejarlos descongelar.
FREIDORA: Freír con abundante aceite a 180º C durante 3 minutos aproximadamente.
HORNO: A 220º C durante 6 minutos aproximadamente.

Primeros platos y entrantes

Topgel premium

CROQUETAS DE IBÉRICO, COCIDO Y SETAS

Topgel lleva a tu mesa esta exquisita variedad de una de las recetas más tradicionales de la gastronomía española. Disfruta de la mejor selección de croquetas compuesta por: setas, ibérico o cocido. Gracias a su variedad se pueden utilizar como tapa para tus cócteles, aperitivos y comidas. Todo ello bajo la garantía de nuestra marca Topgel Premium, que asegura una calidad superior de productos.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 35 g aprox. BOLSA: 500 g CAJA: 8 bolsas (4 Kg.)

MODO DE PREPARACIÓN:
Directamente del congelador, freír en abundante aceite bien caliente (180º C) durante 3-4 minutos y ¡listas para degustar!

CROQUETAS DE COCIDO
5,45 €/ Kg
La pieza de 35 g sale a 0,19 €

CROQUETAS DE IBÉRICO
5,45 €/ Kg
La pieza de 35 g sale a 0,19 €

CROQUETAS DE SETAS
5,45 €/ Kg
La pieza de 35 g sale a 0,19 €

REVUELTO DE GAMBAS, AJOS Y TRIGUEROS

Mezcla de brotes de ajo (50%), espárragos trigueros troceado (30%) y gamba pelada (20%).

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 Kg
CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Cocinar el producto dilectamente sin descongelar. Poner aceite en una sartén, añadir los ingredientes y rehogar durante 5 minutos. Utilizar como revuelto, tortilla etc...

Primeros platos y entrantes

Topgel

SOLOMILLITOS DE POLLO

Tierno solomillito de pollo con sazonado, líquido, asado, congelado.

ESPECIFICACIONES: PIEZA: 58 g BOLSA: 1 Kg CAJA: 3 Kg

MODO DE PREPARACIÓN:
SARTÉN: Freír los Solomillitos de Pollo congelados en aceite caliente durante unos 5-6 minutos volteándolos repetidamente.
HORNO DE VAPOR: Calentar los Solomillitos de Pollo congelados a 160 °C y 50% de humedad durante unos 7 minutos.
HORNO: Calentar los Solomillitos de Pollo congelados en horno precalentado a 200° C (con ventilador a 180°C) durante unos 12 minutos.

Topgel

FINGER DE POLLO

Trozos de filetes de pechuga de pollo, limpios de huesos, macerados, rebozados, empanados y prefritos.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: Pieza: 30-45 g BOLSA: 1 Kg CAJA: 3 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Poner en la bandeja del HORNO, con un precalentado de 220° C. durante 12-15 minutos, girar una vez.
FREIDORA: Freír en aceite caliente a 180° C. durante 2-3 minutos, escurrir y servir.

Topgel

BERENJENA RELLENA

Mitades rellenas de verduras (46%): berenjena, cebolla, col, calabacín, tomate, apio y puerro cubiertas de sabrosa bechamel y carne de cerdo y de pollo (31%). Listas para gratinar. Producto sin gluten. Higienizadas una a una.

ESPECIFICACIONES: PIEZA: 130-175 g higienizadas una a una.
CAJA: 4 Kg aprox.

MODO DE PREPARACIÓN:
Retirar el envoltorio y gratinar en horno precalentado a 200º C. durante 15 minutos aprox. o bien en microondas, entre 4 y 5 minutos a la máxima potencia.
Si el producto estuviera descongelado, reducir los tiempos a la mitad.

Topgel

HOJALDRE DE VIEIRA Y ESPÁRRAGO TRIGUERO

Exquisito nido de hojaldre con carne de vieiras 16% y espárragos trigueros 5%.

ESPECIFICACIONES: UNIDAD: 100 g CAJA: 30 Ud.

MODO DE EMPLEO: EN HORNO TRADICIONAL: Precaliente el horno 10 minutos a 210°C (termostato 7). Colocar los hojaldres congelados sobre el papel de aluminio engrasado o sobre papel sulfurizado y ponerlos en la place del horno; deje cocer 20 minutos aproximadamente a termostato 7.
No cocinar nunca al microondas.

TORTILLA DE PATATA CON CALABACÍN

Jugosa tortilla de patata con un 14% de calabacin.

ESPECIFICACIONES: PESO: 800 g CAJA:10 Ud.

1,99 €/Ud.
La ración de 100 g sale a 0,25 €

Segundos: Carnes

¡NOVEDAD!

CONEJO TROCEADO

Canal de conejo troceado en porciones de 3-4.5 cm de grosor sin cabeza.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 1 Kg
CAJA: 5x1 Kg

4,79 €/ Kg

La ración de 150 g sale a 0,72 €

Topgel premium

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO

Producto procedente del músculo dorsal, situado al final del lomo y antes del comiezo del jamón. Pieza magra por excelencia, de forma alargada. Un clásico en nuestras cocinas. Envasado en bolsa al vacío.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España. PIEZA: 300 g CAJA: 6 bolsas (3,5 Kg. aprox.).

12,63 €/ Kg

La ración de 150 g sale a 1,89 €

Segundos: Carnes

Topgel premium

PRESA O BOLA DE CERDO IBÉRICO

Músculo situado en la cabeza del lomo, detrás de la paletilla.
Pieza en abanico, fundamentalmente magra, ideal para filetes y frituras.
Se presenta envasado una a una al vacío.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España
PIEZA: 600 g
CAJA: 6 Ud. (3,5 Kg aprox.)

Topgel

PERDIZ

Exquisita perdiz desplumada, eviscerada y criada en granja.
De primera calidad gracias a su carne rosada y gustosa.
En Topgel recomendamos su utilización en guisos o en escabeche.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España. PIEZA: 380 - 440 g
BANDEJA: A consultar
CAJA: A consultar

CHURRASCO DE TERNERA BLANCA

Deliciosa carne de ternera blanca (igual o menor de 8 meses), obtenida de la falda y cortada en tiras. IQF

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: Alemania CAJA: 7,5 Kg aprox.

6,54 €/ Kg
La ración de 150 g sale a 0,99 €

POLLO RELLENO

Pollo deshuesado relleno de zanahoria, guisantes y membrillo.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 1.2-1.4 Kg aprox. CAJA: 3 Ud.

MODO DE PREPARACIÓN:
Tratamiento térmico en cocinado.
NOTA: se cocina con la malla que va incorporada al producto. Una vez cocinado a una temperatura entre 150º C y 200º C, llegando ésta hasta el centro de la pieza a 80 ºC, el producto se deja enfriar, se retira la malla que lo recubre y ya está listo para lonchear.

POLLO NACIONAL ENTERO Y LIMPIO

Procedente de canales frescas de primera calidad. Se presenta sin cuello, cabeza, patas ni tráquea. Para su mejor manipulación lo presentamos desplumado y eviscerado (pulmones, hígado y molleja).
Lo calibramos para enviarle el peso que necesite.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España.
PIEZA: 900 - 1.000 g
CAJA: 10 Ud.

Segundos:
Productos del mar

Topgel

LOMOS DE ATÚN

Un lomo de atún de la mejor calidad, perfectamente limpio, sin piel, sin espinas y sin sangacho, para obtener un óptimo resultado en la preparación de sus recetas.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Thunnus albacares/obesus.* Pesca extractiva.
PIEZA: A consultar.
CAJA: A consultar.

7,23 €/ Kg
La ración de 150 g sale a 1,08 €

Topgel premium

FANTASÍA AGUINAGA

Con este pescado blanco en Topgel conseguimos una réplica de las angulas naturales. ¡Disfruta degustando su inconfundible sabor!

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Theragra chalcogramma y Micromessistius australis.*
BANDEJA: 250 g
CAJA: 10 bandejas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Una vez descongeladas están listas para su preparación o bien conservar en el frigorífico durante 24 h.

Segundos: Productos del mar

BROCHETA DE PESCADO

Brocheta compuesta por pez mantequilla, atún y salmonete. Completamente calibradas y homogéneas.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIES: 20% salmonete *(Parapeneus heptacanthus)*
40% atún (*Thunnes albacares*)
40% pez mantequilla (*Lepidocybium flavobrunneum*)
PESO BROCHETA: 100 g
CAJA: 10x1 Kg

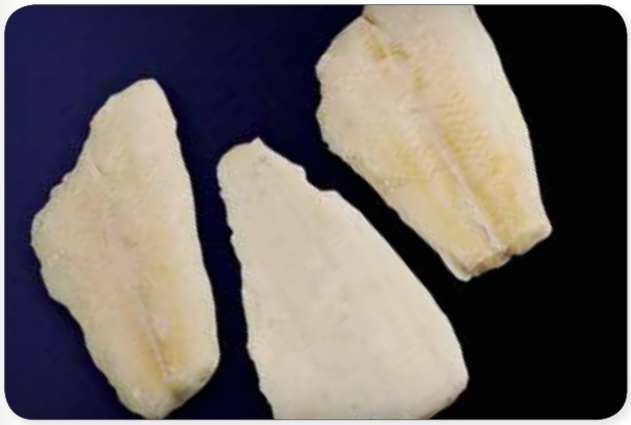
Topgel

RODAJA DE SALMÓN SALAR

Rodaja de salmón salar, congelada individualmente, ideal para establecer raciones.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Salmón salar.* Acuicultura
ORIGEN: Chile PIEZA: Peso neto: 170 g
CAJA: Peso neto 4.25 Kg GLASEO: 15%

8,50 €/ Kg neto
La ración de 170 g sale a 1,45 €



HALIBUT DE ALASKA

Filete de habilut sin piel, sin espinas y congelado individualmente 20% de glaseo.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Athieresthes Stomias*
ORIGEN: FAO67 Océano Pacifico.
PIEZA: a consultar CAJA: a consultar

2,69 €/ Kg
La ración de 200 g sale a 0,54 €

Topgel

RODAJAS DE REJO COCIDO

Delicioso rejo tierno, cocido y cortado en rodajas ultracongeladas con un glaseado del 20%. Desde Topgel consideramos que este producto es ideal para utilizar como tapa o guarnición.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Dosidicus gigas.* Pesca extractiva.
ORIGEN: Perú. BOLSA: 500 g CAJA: 3 Kg

5,21 €/ Kg
La ración de 150 g sale a 0,78 €

Complementos

Topfresh

QUESO DE LECHE CRUDA

Es un queso de sabor intenso pero equilibrado con retrogusto picante.
Ideal para uso como ingrediente para fundir con carnes o pescados y rallado en pasta, arroz o sopas.
Se le puede encuadrar en la categoría de quesos gourmet a un precio muy asequible.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 3 Kg
CAJA: 1 y 2 Uds. Conservar entre +2 y +8 ºC.
Se recomienda sacar del frío 20 minutos antes de su consumo.

CAJA DE 1 UNIDAD	CAJA DE 2 UNIDADES
8,99 €/Kg	**8,88** €/Kg
La ración de 100 g sale a 0,90 €	La ración de 100 g sale a 0,89 €

3,92 €/Kg
La loncha de 20 g sale a 0,08 €

Topfresh

LOMO ADOBADO SEMICOCIDO

Lomo de cerdo adobado semicocido elaborado con especias.
Presentado en medias piezas.

ESPECIFICACIONES:
CADUCIDAD: 6 meses. PIEZA: 2-3 Kg aprox.
CAJA: 2 Ud.

MODO DE PREPARACIÓN:
Tanto para cocinar en sartén como a la plancha: añadir una cucharada de aceite de oliva a una sartén y saltear a fuego vivo unos 4 minutos.

Guarniciones

Topgel premium

CÓCTEL DE SETAS SILVESTRES

¡La mejor selección de setas silvestres en tu mesa!
Compuesto por Boletus Edulis y Boletus Luteus (30%).
Además, también lleva setas de cultivo (75%)
como Letinus Edodes "Shitake" (25%),
Pleurotus Ostreatus 825%)
y Pholiota Mutabilis (25%).

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 1 Kg
CAJA: 6 bolsas.

4,99 €/Kg
La ración de 100 g sale a 0,50 €

Topgel

AROS DE CEBOLLA

Aros de cebolla (38%) naturales, rebozados, prefritos y ultracongelados.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 12 g aprox.
BOLSA: 800 g
CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír sin descongelar en abundante aceite muy caliente y retirar sobre un papel absorbente para eliminar el aceite sobrante.

Topgel

MITADES DE AGUACATES

Aguacate 100% (variedad Hass) pelado y deshuesado, presentado en mitades recolectado en su mejor momento de madurez. Excelente para rellenos con salsas y gambas, como base de guacamole o como ingrediente principal en las ensaladas.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 75 g aprox. BOLSA: 1,5 kg (20 Ud.)
CAJA: 3 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Descongelar de 17 a 20 horas bajo refrigeración en la bolsa sellada cuando se use para hacer guacamole. Descongelar de 5 a 7 horas para rebanar o cortar en cuadros. Rebanar las mitades mientras tengan escarcha y usar en 20 minutos.

Topgel

PATATA JULIENNE

Patata prefrita en aceite vegetal, de corte muy fino, obtenida a partir de una selección rigurosa de materia prima.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 1 Kg CAJA: 12 bolsas.

PROMOCIÓN ESPECIAL

0,79 €/ Kg

La ración de 100 g sale a 0,08 €

Topgel

PISTO

Sabrosa mezcla de verduras para hacer el tradicional pisto.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 Kg
CAJA 2 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
SARTÉN:
Vierta la cantidad deseada de este producto, sin descongelar previamente, en una sartén con 3-4 cucharadas soperas de aceite caliente. Rehogue a fuego medio 10 minutos moviendo continuamente y sazone al gusto. Utilice a conveniencia.

Postres

UNA TECNOLOGÍA REVOLUCIONARIA

Un proceso 100% físico, que mantiene en la fruta:
VITAMINAS | SABOR | TEXTURA | ESTRUCTURA

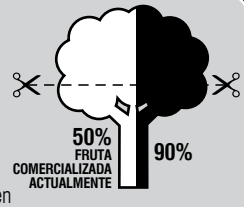
Después de 10 años de investigación se ha conseguido una tecnología que mediante un proceso 100% físico, no daña la estructura celular de la fruta al congelarse, manteniendo así todas sus vitaminas, sabor, textura y estructura. Una vez descongelada, la fruta es exactamente igual que si se hubiese cortado del árbol en ese momento.

Sin añadirle absolutamente nada

ESPECIFICACIONES: BOLSA: 1 Kg CAJA: 4 Kg

¿Como es nuestra fruta?

Se deja madurar la fruta en el árbol, y solo la recolecta en su mejor estado de **maduración entre el 80 y 90%,** consiguiendo así una calidad y un sabor muy superior al habitual.



Además es posible disfrutar de la fruta de temporada en cualquier época del año. Las mejores piezas en el mejor momento para conseguir una fruta de altísima calidad y un sabor que te recordará a la fruta recién cortada del árbol.

Únicamente se trabaja con las mejores marcas de fruta, para garantizar la calidad del producto y dar una homogeneidad nunca vista en el sector.

PIÑA

7,83 €/ Kg
La ración de 100 g sale a 0,78 €

MELÓN

7,83 €/ Kg
La ración de 100 g sale a 0,78 €

MANGO

12,97 €/ Kg
La ración de 100 g sale a 1,30 €

MELOCOTÓN

7,83 €/ Kg
La ración de 100 g sale a 0,78 €

RECETA MEJORADA

15,99 €/ Caja
La pieza de 100 g salea a 0,80 €

6-8 horas · 4 días

COULANT DE CHOCOLATE

Autentica receta del famoso postre Coulant de chocolate.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 100 g CAJA: 20 Ud.

MODO DE PREPARACIÓN:
USO: Sin descongelar, recalentar 12 minutos en el horno precalentado a 180°C o en Horno microondas: 40 - 50 s a potencia 750W (dependiendo de la potencia de su horno).
CONSERVACIÓN: Conservar 24 h como máximo entre 0 y 4ºC una vez descongelado. Conservar a -18°C. Nunca volver a congelar un producto descongelado.

1-2 horas · 3 días

MILHOJA DE CREMA

Pastel de láminas de hojaldre relleno de crema pastelera. Acabado con azúcar y granillo de almendra tostado.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 100 g
BANDA: 7 porciones
CAJA: 3 bandas

24 horas · 3 semanas

NATA MONTADA EN SPRAY

Producto lácteo con un 33% de materia grasa y un alto rendimiento de más de tres litros de nata montada, especialmente elaborada para los profesionales de la restauración.

ESPECIFICACIONES:
PESO: 0,769 Kg - 0,895 Kg
CAJA: 6 botes de 750 ml

Topgel · 6-8 horas · 4 días

TARTA MONTBLANC

Producto de repostería elaborado con nata, azúcar, huevo y decorado con profiteroles, crocanti de cacahuete y chocolate.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 1,5 Kg

Topgel · 6-8 horas · 4 días

TARTA DE GALLETA Y CARAMELO

Producto de repostería elaborado con base semifría, azúcar, huevo, leche, gelatina, con una base de bizcocho de chocolate, galletas y decorado con cobertura de caramelo

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 1,5 Kg

Topgel · 3 horas · 3 días

TARTA DE LA ABUELA

Deliciosa tarta de chocolate y galletas maria elaborada de forma artesanal con un sabor exquisito y tradicional.

ESPECIFICACIONES:
PESO: 2.200 g

Para completar

LAS 4 GAMAS DE PRODUCTOS GRUPO TOPGEL

1. PRODUCTOS DEL MAR

PESCADOS AZULES:
ATÚN
SALMÓN
VARIOS

PESCADOS DE CUERO:
PEZ ESPADA
CAELLA

PESCADOS DE ACUICULTURA

PESCADOS BLANCOS:
BACALAO
MERLUZA
VARIOS

CEFALÓPODOS:
PULPO
CALAMAR

MARISCOS:
MARISCOS
BIVALVOS
VARIOS

2. CARNES

VACUNO
CERDO BLANCO
CERDO IBÉRICO

CAZA MAYOR
CORDERO

AVES
POLLO
PAVO
PATO
CAZA MENOR

CONEJO
CARNES RELLENAS
5ª GAMA
BROCHETAS

3. PRECOCINADOS, PREPARADOS Y VERDURAS

TAPAS:
CROQUETAS
APERITIVOS
LOS "CLÁSICOS"
TORTILLAS

PRIMEROS PLATOS:
VERDURA AL NATURAL
VERDURA REBOZADA
SALTEADOS
VARIOS

SEGUNDOS PLATOS:
PASTA RELLENA
PASTA TRADICIONAL
VARIOS CARNE
PRECOCINADOS PESCADO
CREPES - HOJALDRES
VARIOS

GUARNICIONES:
PATATAS
HONGOS Y SETAS
VARIOS

4. REPOSTERÍA

POSTRES INDIVIDUALES
TARTAS
TARTAS PRECORTADAS
BANDAS

PLANCHAS
PLANCHAS PRECORTADAS
COMPLEMENTOS
DIETAS ESPECIALES

DELEGACIONES

Grupo Topgel

ALBACETE 967 246 331
ALMERÍA 902 353 555
ARANDA DE DUERO 975 226 456
ASTURIAS 985 980 914
ÁVILA 925 821 500
BADAJOZ 925 821 500
BARCELONA 938 495 572
BURGOS 902 243 434
CÁCERES 925 821 500
CÁDIZ 956 404 012
CIUDAD REAL 926 321 254
CÓRDOBA 902 458 888
CUENCA 969 331 324
GIRONA 938 495 572
GRAN CANARIA 902 190 684
GRANADA 902 353 555
GUADALAJARA 915 075 552
GUIPÚZCOA 943 300 210
HUELVA 902 202 039
HUESCA 902 101 066
IBIZA 971 310 812
JAÉN 902 353 555
LA RIOJA 941 256 390
LEÓN 902 243 434
LLEIDA 902 101 066
LUGO 902 243 434
MADRID 915 075 552
MÁLAGA 902 353 555
MALLORCA 971 206 761
MURCIA 968 467 514
NAVARRA 948 314 095
ORENSE 902 243 434
PALENCIA 902 243 434
SALAMANCA 902 243 434
SEVILLA 902 202 039
SORIA 975 226 456
TARRAGONA 902 101 066
TERUEL 978 606 335
TOLEDO 925 821 500
VALENCIA 961 340 715
VALLADOLID 902 243 434
ZAMORA 902 243 434
ZARAGOZA 902 101 066
CENTRAL 913 431 110

SIGNIFICADOS ALERGÉNICOS

CRUSTÁCEOS · SÉSAMO · FRUTOS DE CÁSCARA · GLUTEN · HUEVO · PESCADO · MOLUSCOS · MOSTAZA · APIO · CACAHUETES · LÁCTEOS · SULFITO · SOJA · ALTRAMUCES

Sugerencia de presentación. Precios sin I.V.A., válidos del 01-04-2015 al 30-04-2015, salvo error tipográfico o fin de existencias.